

Weinlese des 2014er „Raiffeisenspirit“ 04.Oktober 2014



Am Morgen des 04. Oktober, Sybille beim Lesen



goldgelb ist der Chardonnay in der Sonne gereift



Benedikt mit „Hotte“ in ungewohnter Aktion



fachmännisch wird die „Hotte“ in die Bütte entleert



Das Ergebnis in der Samstagmorgensonne



die Erntehelfer nach getaner Arbeit

v.l.n.R: Benedikt Rieth, Sybille Hass-Machill, Frau Both, Herr Nowak

Am Fotoapparat: Dietmar Rieth

Weinlese des 2014er „Raiffeisenspirit“ 04.Oktober 2014



Das sind die Trauben !



Adieu Weinberg bis nächstes Jahr !



Im großen Traubenwagen kommt die Menge etwas verloren vor, aber jetzt kommen die Trauben in die große Kelter, es ist 21.30 Uhr Samstagabend beim Winzer Markus Junglen in Kröv an der Mosel

Im Kellerbuch ist dann das erste Ergebnis für den 2014er festgehalten:

- Mostgewicht: 74 Öchsle (Kabinettqualität)
- Säure: 9,5 (ist hervorragend)
- Menge: ca. 120 Liter Most (ergibt an Ostern 2015 ca. 160 Flaschen Chardonnay)

„Kellermeister“ und „Winzer/in“ aus Neuwied sind zufrieden, es wird wohl eine Qualitäts- und Mengensteigerung im Vergleich zum letzten Jahr geben.

PS: das ist auch notwendig, weil vom letzten Jahr nur noch ein Restbestand existiert, die überwiegende Anzahl der Flaschen sind bereits geleert.

Na dann Prost auf den Jahrgang 2014!

Dietmar & Sybille